

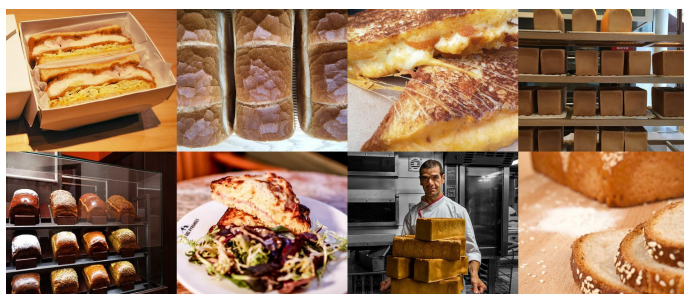
madame.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/6

[Visualiser l'article](#)

Finis le sandwich baguette, place à la folie du pain de mie



Pourquoi le pain de mie gagne-t-il du terrain ? Enquête sur une tendance culinaire.

Les ventes de burger dépassent pour la première fois en France celles du traditionnel jambon-beurre, avec plus de 1,46 milliard d'unités vendues en 2017, selon le cabinet Gira Conseil. L'ex-sandwich préféré des Français, summum de la simplicité préparé avec une baguette, est aujourd'hui attaqué sur tous les fronts. Car c'est au tour du pain de mie de gagner du terrain. Enquête sur une véritable tendance culinaire.

De la farine française...

Imposantes pierres de taille en guise de vitrine, décor blanc et bois minimaliste une fois la porte poussée... La boulangerie Carré Pain de Mie, ouverte en novembre rue Rambuteau dans le III^e arrondissement de Paris, n'a aucun code commun avec ses voisines de quartier, plutôt adeptes du menu sur ardoise publicitaire déposé nonchalamment sur le pavé. L'impossible comparaison continue à l'intérieur : ici, pas de baguettes croustillantes, de pain de campagne complet ni même de croissant au beurre. Juste deux sortes de pain de mie, l'un carré et l'autre à la mie rebondie sur le dessus. Ce dernier suit la recette traditionnelle anglaise mais se fabrique avec de la farine française, celle des Minoteries Viron, créatrices de l'indispensable Rétrodo.

madame.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/6

[Visualiser l'article](#)

À la boulangerie Carré Pain de Mie, à Paris, juste deux sortes de pain de mie, l'un carré et l'autre à la mie rebondie sur le dessus.

Photo Lucile Escourrou

... ou importée du Japon !

On vient de loin pour un sandwich tonkatsu, porc pané et chou

L'autre pain de mie, la star de la boulangerie est, à l'instar du patron Michio Hasegawa, japonais. La farine de blé est importée d'Hokkaido et la recette, secrète, donne un pain délicieusement déstabilisant pour un palais français. Si le goût est assez neutre, tout se joue sur la texture. Le pain, carré comme le nom de la boulangerie, est découpé à la trancheuse à jambon. Archi-frais, encore humide, il ne résiste pas à l'épreuve du couteau. Sous le palais, il interroge : doit-on le croquer ou le laisser fondre ? La réponse est tout autre à en croire le chef boulanger qui concocte des sandwiches derrière son comptoir : face à cette densité de mie «*mochi mochi*», en référence aux boules de riz du même nom, élastiques et moelleuses, il suffit de se laisser porter. La mie aérienne, pas sèche pour un sou, rebondit sur la langue. Les gourmets ne s'y trompent pas : on vient de loin pour un sandwich tonkatsu, porc pané et chou, comme au Japon, un ebikatsu, crevettes frites et sauce tartare, et surtout une lourde miche rectangulaire à rapporter à la maison.

Ce pain de mie-là, Steven Kaplan, universitaire et historien du pain, l'apprécie. D'abord parce qu'il est simplement bon, ensuite parce qu'il «fait partie de la culture japonaise». Arrivé avec les Américains durant la Seconde Guerre mondiale, il a été réinterprété pour rapidement devenir, avec sa texture ultra-moelleuse et sa forme carrée, le symbole du sandwich japonais. Dans les librairies tokyoïtes, de nombreux livres de cuisine proposant d'innombrables combinaisons de garnitures lui sont d'ailleurs consacrés.

"Les Français n'ont plus envie de mastiquer, ils veulent du mou"

Le pain de mie que Steven Kaplan comprend nettement moins bien est celui, la plupart du temps industriel, qui prend de plus en plus de place sur la table des Français, avec une hausse de 20% l'année dernière encore. «Cela me rappelle mon enfance aux États-Unis», peste-t-il avant de s'interroger sur la désaffection

madame.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 3/6

[Visualiser l'article](#)

des Français pour leur pain et sa légendaire croustillance. «À mes yeux, ce rejet est en partie dû à une paresse culturelle, les Français n'ont plus envie de mastiquer, ils veulent du mou. Il faut dire que désormais c'est une texture très tendance, recherchée, grâce aux buns ou aux pizzas. Le goût pour le mou est un mouvement de fond mondial qui vient des États-Unis.»

Le pain de mie, c'est 7% du marché du pain en France



Yvon Foricher et Bruno Cormerais se sont lancés dans la vente en ligne de pain de mie artisanal.

Photo Lucile Escourrou

Et en effet, «le pain de mie n'est pas un pain issu de la tradition boulangère française», explique Yvon Foricher, meunier diplômé. Dans les années 1950, la France lorgne du côté de l'Amérique et de ses progrès. Moment



[Visualiser l'article](#)

parfait pour un industriel comme Pasquier pour créer le premier pain de mie de l'Hexagone. Sorti d'une usine et non d'une boulangerie artisanale, ce nouveau-né de la famille des pains a pour lui une conservation très longue durée qui simplifie la vie des ménages. Avantage non négligeable qui perdure : «Aujourd'hui, le pain de mie représente 7% du marché du pain en France. Il y a dix ans c'était 3%», précise Yvon Foricher.

Devant ce constat, le meunier et propriétaire de trois moulins qui fournissent des farines françaises bio ou Label Rouge à de nombreux boulangers, décide de faire la part belle au pain de mie artisanal en créant un système de commande en ligne. «Je me suis rendu compte qu'il n'y avait pas toujours du pain de mie dans les boulangeries. Et quand il y en a, il est trop souvent fait à partir de mélanges de farines avec de la matière grasse intégrée... et aussi des conservateurs !» Grâce à la précommande, les boulangers du réseau d'Yvon Foricher peuvent produire à la demande un pain tout autre, moelleux et dense à la fois, complet, blanc ou aux graines selon les goûts. «Pour que le pain gonfle bien comme de la viennoiserie, on utilise une farine de type 45 mais aussi du levain, que l'on choisit très lactique pour éviter l'acidité, et un peu de matière grasse, du beurre ou de la crème selon les recettes, c'est tout !»

Prendre le temps de pétrir

D'autres boulangers se sont eux aussi appropriés le pain de mie comme Graines de Créateurs, une enseigne qui fournit les restaurants mais aussi les particuliers. Pour reconnaître un bon pain de mie d'après Pierre André Segura, l'un des boulangers associés, pas de secret : «Il faut regarder l'aspect du pain. S'il est bien jaune, c'est qu'il est fabriqué avec du beurre, ce qui est bon signe. Il faut que la texture soit souple au toucher. Mais, avant toute chose, il faut discuter avec son boulanger. Fait-il lui-même le mélange pour son pain de mie ? Est-ce qu'il utilise des farines biologiques sans pesticides ? Prend-il le temps de bien pétrir son pain pour un rendu moelleux ?»

Une fois trouvé votre pain de mie artisanal idéal, tous les boulangers s'accordent sur une dernière étape importante : la conservation. Impossible d'oublier le pain de mie frais sur la table durant des semaines au même titre que son lointain cousin du supermarché. Artisanal, le pain de mie se conserve emballé au réfrigérateur environ cinq jours... Mais ce serait étonnant qu'il vous en reste plus longtemps.

Que faire avec du pain de mie artisanal ?

Lorsqu'il est ultrafrais, le pain de mie se déguste en tartine. Dès son 2e jour, un coup de grill ou de grille-pain lui convient très bien avant de se transformer en club-sandwich à garnir selon les goûts. Lorsque le froid se fait sentir, rien de tel que de le transformer en croque-monsieur en utilisant un fromage d'exception comme au bistrot Vins des Pyrénées (*recette ci-dessous*) ou bien une épaisse béchamel bien assaisonnée de muscade et de poivre. La version mini-bouchées roulées est, quant à elle, parfaite pour un apéritif.

Pour les enfants, la mode est au «croque-cake» : une terrine de tranches de pain de mie alternées avec de la béchamel, du jambon, du fromage. Les plus aventureux tenteront l'œuf cocotte servi dans du pain de mie comme Laurent Mariotte pour un contenant qui fait office de mouillette, l'entrée parfaite du repas de Pâques.

Version sucrée, le pain de mie imbibé d'œuf et de lait à la vanille devient irrésistiblement perdu... mais pas pour tous. À servir avec une cuillère de *dulce de leche*. Autre option étonnante, le croque sucré généreusement garni de mascarpone au miel et de fruits frais, saupoudré de sucre glace à laisser caraméliser sous le grill.

La recette du croque-monsieur au gouda truffé du bistrot Vins des Pyrénées à Paris

madame.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 5/6

[Visualiser l'article](#)



Le croque-monsieur au gouda truffé du bistrot Vins des Pyrénées à Paris.

Photo Mary Devinat

Trancher le pain de mie à 2 cm d'épaisseur pour apporter de la consistance et du volume (il est important d'avoir un pain de mie très moelleux et aéré presque brioché).

Couper 100 g de gouda truffé en dés et le mixer avec 10 cl de crème liquide et une pincée de muscade.

Sélectionner un jambon blanc supérieur (faible teneur en sel nitrité) et tailler 50 grammes en fine chiffonnade.

Répartir «l'appareil» au gouda sur chacune des tranches.

Déposer la chiffonnade de jambon sur la première et refermer avec la deuxième (coté garni à l'extérieur).

Cuire à 180°C pendant 10 minutes puis gratiner pendant 2 minutes sous le grill pour une belle coloration dorée.

Servir avec une salade assaisonnée.

Pain de mie, toutes les nouveautés

madame.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 6/6

[Visualiser l'article](#)



Diaporama:<http://madame.lefigaro.fr/cuisine/croque-monsieur-club-sandwich-japonais-fini-le-sandwich-baguette-place-a-folie-du-pain-de-mie-200318-147902>

La folie du pain de mie

Pour ceux qui préfèrent un pain plus croustillant, la boulangerie japonaise maîtrise aussi l'art du pain de mie à l'anglaise, fabriquée avec de la farine française.